

Schokosplitter - Eis



Ein Dessert, was sehr schnell geht. Es kann gut vorher gemacht werden und schmeckt angefroren schon sehr gut.



Zutaten

½ Liter	<i>Sahne</i>
2	<i>Eigelb</i>
150 Gramm	<i>Baiser, zerdrückt</i>
2	<i>Eiweiß</i>
100 Gramm	<i>Schokoladenstreusel oder geraspelte Schokolade</i>



Zubereitung

1. die Sahne steif schlagen
2. die Eier trennen und das Eigelb verrühren
3. das Eigelb unter die Sahne mischen
4. den Baiser zerdrücken und vorsichtig unter die Menge heben
5. das Eiweiß steif schlagen und ebenfalls unter die Menge geben
6. danach die Schokospäne unterrühren
7. je nach Belieben können es auch mehr Schokospäne sein
8. die Masse in eine Kastenform füllen und einfrieren
9. sollte es schnell gehen kann man auch ein flaches Behältnis verwenden, dann gelingt das einfrieren schneller